

HELADO CELESTIAL.....	2
BAVAROISE DE TURRON PARA 6 PERSONAS	3
BATIDO DE TURRON	4
BACALAO - GRATINADO DE BACALAO NAVIDEÑO.....	5
TRONCO RELLENO DE MOUSSE DE SALMONY GAMBAS DE HUELVA CUBIERTO DE BECHAMEL AL AROMA DEL MAR.....	6
CONSOME	7
CREMA DE AVE AL JEREZ.....	8
BACALAO A LA NATA	9
DELICIAS DE SALMON RELLENO EN CAMISA DE BRIOCHE	10
TRUFAS DE CHOCOLATE.....	11
MOUSSE DE CASTAÑAS	12
YEMAS	13
DELICIAS DE MAZAPAN.....	14
CARPACCIO DE BACALAO CON SALMOREJO	15
TARTA DE MANZANA NAVIDEÑA	16
MARQUESA DE CHOCOLATE	18
TOCINO DE CIELO	19
PASTEL DE CABRACHO II.....	20
MILHOJAS DE SALMÓN AHUMADO (O TRUCHA) (PARA 6 PERSONAS).....	21
ESPARRAGOS RELLENOS DE SALMON CON SALSA CALIENTE.....	22
BIZCOCHO DE NAVIDAD.....	23
TARTA DE TURRÓN BLANDO JIJONA.....	24
TURRON DE CADIZ	25

HELADO CELESTIAL

Para el praline

200g de azúcar

100g de almendras crudas peladas

Para el resto:

100g de galletas Chiquilín, María, Digestive o al gusto

6 claras de huevo, unas gotitas de limón y una pizca de sal

500g de nata líquida "La Lechera" para montar muy fría

180g de leche condensada " La Lechera" (mitad bote peq)

En una sartén de fondo grueso, haga en caramelo con el azúcar y cuenco empiece a dorarse añada las almendras (debe quedar de un color dorado oscuro). Eche sobre papel de horno y deja enfriar.

Cuando la plancha este bien fría, parta en trozos y échelos en el vaso (que deberá estar muy seco, así como las cuchillas). Rállelo sin llegar a pulverizar, durante 12 se. en velocidad 3 y 1/2 (tiene que quedar grueso) Saque y reserve en una bolsa de plástico. Todo lo anterior deberá estar hecho antes de continuar con la receta.

Pulverice las galletas echándolas con la mantequilla en marcha en vol.6 (si queda algún trozo repita la operación) Saque y reserve.

Lave bien el vaso y las cuchillas para que no queden restos de grasa. Séquelos. Ponga la mariposa en la cuchillas añada las claras, el azúcar, unas gotas de limón y la pizca de sal, y programe 6m v3. Saque y reserve

Sin sacar el vaso y con la mariposa en las cuchillas, monte la nata bien firme en velo3. Saque a otro recipiente

Haga un hueco en el centro de la nata montada, eche la leche condensada y a continuación las claras montadas, mezcle delicadamente son movimientos envolventes, hasta conseguir una mezcla homogénea. Proceda a montar el helado rápidamente, para evitar que se baje la mezcla.

En un molde redondo y desmoldable, eche una capa de galletas, a continuación la mitad de la mezcla, una capa de praliné y el resto de la mezcla, cubriendo todo con una mezcla de praline

Métalo en el congelador. Desmolde y adorne a su gusto, Sírvalo con un culis de frutas (las que usted quiera) q preparara triturando las mismas con zumo de limón

VARIANTES: En lugar de praline en el centro, puedes poner frutas del bosque o mermelada de grosellas, arándanos...etc..

BAVAROISE DE TURRON Para 6 personas

300 ml de nata líquida
1 tableta de turrón de Jijona
2 huevos
3 yemas de huevo
50 ml de leche
1 sobre de gelatina de limón
3 claras de huevo
Unas gotas de zumo de limón
Un pellizco de sal
Caramelo líquido para el molde

Coloque la mariposa en las cuchillas, con la máquina y el vaso bien fríos. Agregue la nata líquida y móntela en velocidad 3. Vuelque en un cuenco y reserve.

A continuación, retire la mariposa, añada el turrón y triture durante 20 segundos en velocidad 8, ayudándose con la espátula..

Seguidamente, agregue los huevos y las yemas y programe 4 minutos, 70°, velocidad 5. Incorpore la leche fría y la gelatina y mezcle durante 10 segundos a velocidad 4, hasta que quede homogéneo. Vierta en un cuenco y deje enfriar.

Lave muy bien el vaso, cuchillas y mariposa y monte las claras junto con el limón y la sal, programando 3 minutos a velocidad 2 1/2 ó 3.

Mezcle las claras, con la nata y la crema de turrón, con ayuda de la espátula y vierta en un molde caramelizado.

Introduzca en el frigorífico hasta el momento de servir.

Desmóldela y decórela al gusto.

BATIDO DE TURRON

600 gr. o 2 Tabletas de Turrón de Jijona blando
750 gr,. de leche entera o semidesnatada
4 cucharadas de azúcar, es opcional depende del grado de dulzor que deseis.
2 cucharadas de canela en polvo.

Poner las tabletas de turrón cortadas en varios trozos, poner 30 seg. a velocidad 5 o un poco más hasta que tengamos una pasta.

Añadir la leche y el azúcar, programamos 40 seg. a velocidad creciente de desde 3 a 9.

Si se quiere el batido más líquido, añadir más leche y si se quiere sin trocitos programamos un poco de más tiempo.

Se sirve con un poquito de canela

BACALAO - GRATINADO DE BACALAO NAVIDEÑO

6 u 8 lomos de bacalao congelado, desalado y sin piel

Tomate frito:

50 g. de aceite
1 bote de 1Kg. de tomate triturado natural
100 g. de cebolla
2 dientes de ajo
2 cucharadas de azúcar
sal y pimienta

Patatas a lo pobre:

70 g. de aceite
50 g. de agua
600 g. de patatas
100 g. de pimienta verde para freír
sal

Mayonesa sin huevo:

150 g. leche
400 aceite
2 dientes de ajo
sal

PREPARACION: (TOMATE FRITO Y BACALAO)

Descongelar el bacalao si tiene piel se le quita y se comprueba que no tiene espinas

Ponga el aceite con el diente de ajo y la cebolla en el vaso y programe 5 min. ,100° , vel. 4, cuando termine triture unos seg. en vel. 8. Baje los restos de las paredes, eche el tomate y programe 20 min. temp. Varoma, vel. 1.

Seque bien el bacalao y envuélvalo en film transparente. Coloque los lomos en el recipiente varoma en sentido horizontal y cuando acabe el tiempo programado anteriormente, póngalo sobre la tapadera y programe 7 min. temp. Varoma y vel. 1 Saque y reserve todo.

PREPARACION PATATAS A LO POBRE:

Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso el aceite y el agua. Programe 3 min. temp. Varoma, vel. 1.

Mientras tanto, lamine las patatas, no demasiado finas. Corte los pimientos en trozos. Cuando acabe el tiempo programado, eche las patatas y los pimientos con un poco de sal y programe 13 min. temp. Varoma, vel.1. Reserve.

PREPARACION DE MAYONESA SIN HUEVO:

Ponga en el vaso la leche y programe velocidad 5. Incorpore los ajos a través del bocal, con la máquina en marcha. Pare y programe 1 min. , 40°, vel. 5.

Cuando termine, prog. 2 minutos más a la misma temp. y velocidad y vaya añadiendo el aceite medido con antelación, poco a poco sobre la tapadera sin quitar el cubilete.

MONTAJE DEL PLATO:

Cubra el fondo de una fuente de horno con una capa de tomate frito, coloque sobre él los lomos de bacalao sin el film, por último, cubra estos con la mayonesa sin huevo y gratine, con el grill previamente encendido durante 3 o 4 min. hasta que esté dorado. Ponga alrededor las patatas con pimientos. Sirva de inmediato.

TRONCO RELLENO DE MOUSSE DE SALMONY GAMBAS DE HUELVA CUBIERTO DE BECHAMEL AL AROMA DEL MAR

BIZCOCHO:

4 huevos
120 grs de harina
120 grs de azúcar

RELLENO

MOUSSE:

250 grs de salmón
100 grs de gambas
100 grs de nata
100 grs de aceite de oliva
sal-pimienta

RESTO:

150 grs de salmón
100 grs de gambas

BECHAMEL:

90 grs de harina
200 grs de gambas
30 grs de cebolla
50 grs de mantequilla
30 grs de aceite de oliva
200 grs de fumet
200 grs de leche

BIZCOCHO:

Con la mariposa puesta, añadir el azúcar, los huevos y batir 6 mts. 40° vel.3. Volver a programar 6mts.vel. 3 sin temperatura. Añadir la harina y programar 4 segundos a velocidad 3. Hacer como un brazo de gitano. Horno 180° durante 9 mts. Enrollar y dejar enfriar.

MOUSSE:

Trocear las gambas peladas junto con el salmón 10 segundos a veloc. 3 1/2. A continuación añadir la nata y programar 15 mts-90°-velc1. Añadir el aceite poco a poco con la maquina a velocidad 5. Poner la mariposa y programar 1 mts a veloc. 3. Reservar.

RESTO:

Cocer las gambas junto con el salmón 5mts 100° vel 1. Reservar.

BECHAMEL:

Poner la mantequilla junto con el aceite 4mts-varoma-velc.1. Añadir la cebolla y triturarla a velc. 3 1/2. Programar 4mts-varoma-velc 1. Cuando termine añadir el resto de los ingredientes de la bechamel y programar 5mts-90°-velc. 5. Reservar

MONTAJE:

Rellenar el bizcocho con la mousse, las gambas y el salmón cocidos. Enrollar y dejar en la nevera envuelto en papel de plata o transparente.
A la hora de servir cubrir con la bechamel.

CONSOME

2 zanahorias medianas troceadas.
1 patata troceada
1 puerro grande troceado
1 rama de apio troceada
1 latita de maíz
2 pastillas de caldo de pollo o sal
agua hasta cubrir

Ponga todos los ingredientes troceados en el vaso del thermomix y cúbralos con agua, procurando que no pase de los 2 litros en total.

Programa, a continuación, 40 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Cuando empiece a salir el vapor, ponga sobre la tapadera el recipiente varoma con verduras, pechuga de pollo, pechuga de pavo o los ingredientes que vd. Desea.

Al terminar el tiempo, puede agregar más líquido, hasta completar los dos litros.

Cuélelo y tome el caldo como un consomé, o bien triture en velocidad 4 para que las verduras queden gorditas.

Puede servirlo con huevo duro troceadito y espolvorear con perejil.

CREMA DE AVE AL JEREZ

2 filetes de pechuga de pollo o de pavo, unos 350 gr
1 cucharada de mantequilla
1 chalota
3/4 de decilitro de harina (unos 45 gr, vamos)
1 latita de trufa con su caldo
1 pastilla de caldo concentrado y agua, o un caldo bueno de pollo
1 yema
1 decilitro de jerez seco
1 ó 2 decilitros de nata líquida
sal, pimienta blanca y nuez moscada

Colocar los filetes de pechuga en el cestillo metálico, tapizando las paredes del mismo, sin tapar los orificios del fondo por donde nos tiene que subir el vapor.

En el vaso añadir la chalota y la mantequilla, y sofreír durante 3 minutos a 100 grados y velocidad 1, introduciendo ya el cestillo con las pechugas.

A continuación añadir la harina y sofreírla durante 2 ó 3 minutos, siempre con el cestillo dentro del vaso.

Agregar ahora los 3 decilitros de agua, la pastilla de caldo y el caldo de la trufa, o 3 decilitros de caldo bueno de pollo y programar de nuevo 100 grados y velocidad 1 como unos 8 ó 10 minutos, hasta que el pollo esté cocido.

Volcar entonces el pollo en el vaso y triturarlo en velocidad 1.

Añadir más agua o caldo bueno, la yema y la nata y volver a programar 100 grados y velocidad 1 hasta que vuelva a cocer.

Picar la trufa finita y espolvorearla en cada taza de consomé al servir

BACALAO A LA NATA

Primer paso:

100 gr. de aceite
600 gr. de patatas (partidas como para tortilla)
200 gr. de cebollas (partidas en aros finitos)
200 gr. de agua

Segundo paso:

300 gr. de bacalao desalado, sin piel ni espinas

Tercer paso:

400 gr. de leche
200 gr. de nata líquida
50 gr. de mantequilla
1 cucharada de aceite
60 gr. de harina
1 pastilla de caldo de pescado
nuez moscada, pimienta recién molida

Para adornar:

200 gr. de aceitunas negras
pan rallado
Unas bolitas de mantequilla

Coloque la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso todos los ingredientes del 1er paso. Programe 12 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Cuando termine el tiempo, añada el bacalao desmenuzándolo con la mano, y programe 2 minutos más a las mismas temperatura y velocidad.

Espolvoree un poco de sal (teniendo en cuenta la salazón del bacalao).

No se preocupe si a la patata le falta un poco de cocción.

Saque y reserve en un recipiente hondo.

Sin lavar el vaso, ponga todos los ingredientes del 3er paso, menos la nata, y programe 5 minutos, 90°, velocidad 4.

Cuando termine el tiempo añada la nata y programe 2 minutos más a las mismas temperatura y velocidad. Rectifique la sazón.

Vuelque toda la bechamel sobre el recipiente con las patatas.

Envuelva delicadamente y póngalo en una fuente grande de horno.

Espolvoree con el pan rallado, ponga unas bolitas de mantequilla y adorne con las aceitunas.

Hornéelo 10-12 minutos en el horno precalentado a 180°.

Después gratine hasta que quede doradito.

DELICIAS DE SALMON RELLENO EN CAMISA DE BRIOCHE

Para el fumet:

250 gr de gambas, 300 gr de leche entera, 50 gr de vino blanco.

Para el sofrito: 50 gr de mantequilla, 50 gr de aceite, 250 gr de champiñones (blanqueados en limón), 1 diente de ajo.

Para la bechamel: el liquido sobrante del sofrito, 50 gr de cebollas, 80 gr de harina, 10 mejillones (abiertos y sin el borde negro), 250 gr de nata líquida, 50 gr de queso parmesano rallado, sal, pimienta y nuez moscada.

Resto: masa Brioche (pág. 24 del libro " Un Nuevo Amanecer"), una cola grandecita de salmón sin piel ni espinas, un huevo batido para pintar.

Poner los mejillones limpios en la varoma y reservar. Poner en el vaso ½ litro de agua y programar 8 min., varoma, velocidad 1. Colocar la varoma sobre la tapadera y programar 10 min., varoma, velocidad 1. Comprobar que se han abierto bien, separar de las conchas y quitar el borde negro. Reservar.

Hacer el fumet con la leche, el vino y las cabezas y cáscaras de las gambas (se reservan los cuerpos). Programar 6 min., a 100°, velocidad 4. Colar y reservar el líquido. Lavar la tapa y el vaso.

Hacer el sofrito. Poner la mariposa en las cuchillas. Añadir la mantequilla, el aceite, los champiñones laminados y el diente de ajo en trocitos. Programar 10 min. varoma, velocidad 1. En el último momento añadir los cuerpos de las gambas troceados. Poner el cestillo en un recipiente y volcar sobre el mismo el contenido del vaso para que escurra bien el líquido. Reservar el sofrito y volver a poner el líquido escurrido en el vaso de la th.

Hacer la bechamel. Incorporar la cebolla y programar 4 min., 100°, velocidad 4. Añadir la harina y volver a programar 2 min., 90°, velocidad 4.

Agregar los mejillones, el líquido del fumet, la nata y el queso rallado. Sazonar y mezclar 10 seg. en vel 8. Bajar con la espátula los restos y programar 7 min. 90°, vel 2 y ½. Cuando falten 2 min. incorporar el sofrito de champiñones y gambas. Comprobar el punto de sal, sacar y reservar.

Preparar la masa brioche tal y como se indica en el libro.

Sobre papel albal o vegetal del tamaño de la bandeja del horno, poner la mitad de la masa estirándola muy finita. Poner encima una de las mitades de la cola de salmón, cubrirla con la bechamel y poner encima el resto del pescado a modo de bocadillo. Cubrir con la otra mitad de la masa, dándole forma de pescado y sellando bien los bordes. Pintar toda la superficie con huevo batido. Hacer redondeles con el resto de la masa a modo de escamas y pintar con huevo. Hornear de 20 a 25 min. a 180° C (si se dora demasiado cubrirlo con papel de aluminio).

Servir caliente.

Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

